GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE
PINOT EXQUISIT BRUT NATURE
GRANIT - AUERBACHER FÜRSTENLAGER 2017

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN
Akazienblüte
Grapefruit
Himbeere
Haselnuss
Hefe

STIL
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder
Jahrgänge	2017
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	58 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2023
Jahresproduktion	700 Flaschen

BEWERTUNG

Falstaff	96/100